

## Essig - Pflaumen

Kategorien: Einmachen, Pflaume, Füchte

Zutaten für: 12 Personen

1 1/2	kg	Pflaumen
100	Gramm	Schalotten
375	ml	Rotweinessig
350	Gramm	Brauner Kandiszucker
8		Nelken
1		Zimtstange
375	ml	Wasser

### Anleitung:

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Schalotten schaelen. Essig, Wasser, Kandis und Zimt sirupartig einkochen. Schalotten zugeben, 5 Minuten koecheln, Pflaumen zufuegen, 1 Minute kochen.

Herausnehmen, in ein Glas fuellen. Sud 5 Minuten weiterkochen, ueber die Pflaumen giessen. Gut verschliessen.

1 Woche durchziehen. 2 Monate haltbar.